# Wegańskie ciasto kruche

data aktualizacji: 2019.12.20  autor: Redakcja

**Składniki:**

- 2 łyżki świeżo zmielonego siemienia lnianego + 3 łyżki gorącej wody
- 200 g mąki z ciecierzycy
- 150 g mąki ryżowej pełnoziarnistej
- 50 g mąki amarantusowej
- 100 g mąki z tapioki
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru pudru trzcinowego
- 250 g zimnej wegańskiej margaryny
- 100 ml zimnej wody łącznie z 2 łyżkami soku z cytryny
- 200 g konfitury z żurawiny niskosłodzonej
- masa makowa

Masa makowa:

- 270 g suchego maku niebieskiego

- 375 ml mleka ryżowego lub wody
- 1 łyżka ekstraktu lub pasty z wanilii
- 100 g rodzynek niesiarkowanych
- 100 g moreli suszonych niesiarkowanych
- 2 łyżki wegańskiej margaryny
- 50 ml syropu z agawy
- 50 ml syropu ryżowego

**Przygotowanie:**

Najpierw przygotować masę makową. Mleko ryżowe (lub wodę) zagotować. Mak wypłukać, odcedzić, przełożyć do rondelka, zalać gorącym mlekiem, dodać pastę z wanilii i gotować na małym ogniu przez pół godziny, od czasu do czasu mieszając. Ugotowany mak odcedzić na drobnym sicie, wystudzić i zmielić w maszynce 2-3 razy. Rodzynki i morele zalać wrzątkiem, zostawić na 5 minut, odcedzić i morele pokroić w mniejsze kawałki. Do maku dodać owoce, dwie łyżki miękkiej margaryny oraz syropy. Dokładnie wymieszać i odstawić do przegryzienia.

Świeżo zmielone siemię lniane zalać gorącą wodą i mieszać do utworzenia się klejącej papki. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Dodać schłodzoną margarynę, wcześniej pokrojoną w kostkę oraz papkę z siemienia lnianego i siekać nożem. Stopniowo dolewać wodę i sok z cytryny i zagnieść jednolite ciasto. Gotowe ciasto podzielić na dwie części, jedna musi być trochę większa od drugiej, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na przynajmniej 30 minut.

Formę do tarty o średnicy 27 cm oprószyć mąką. Piekarnik nagrzać do 170°C z termoobiegiem.

Większą część ciasta rozwałkować, najlepiej pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia, w okrągły placek, o parę cm większy niż średnica formy. Ciasto przełożyć do formy, mocno docisnąć do brzegów i ponakłuwać widelcem. Przykryć papierem do pieczenia, obciążyć fasolą lub ryżem i piec przez 12 minut.

Na upieczony spód nałożyć masę makową, następnie konfiturę żurawinową i przykryć startym na tarce pozostałym kruchym ciastem. Piec 15-20 minut, do lekkiego zbrązowienia. Wyjąć i odstawić do przestudzenia.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34144-weganskie-ciasto-kruche